FOTO: HANS HANSEN

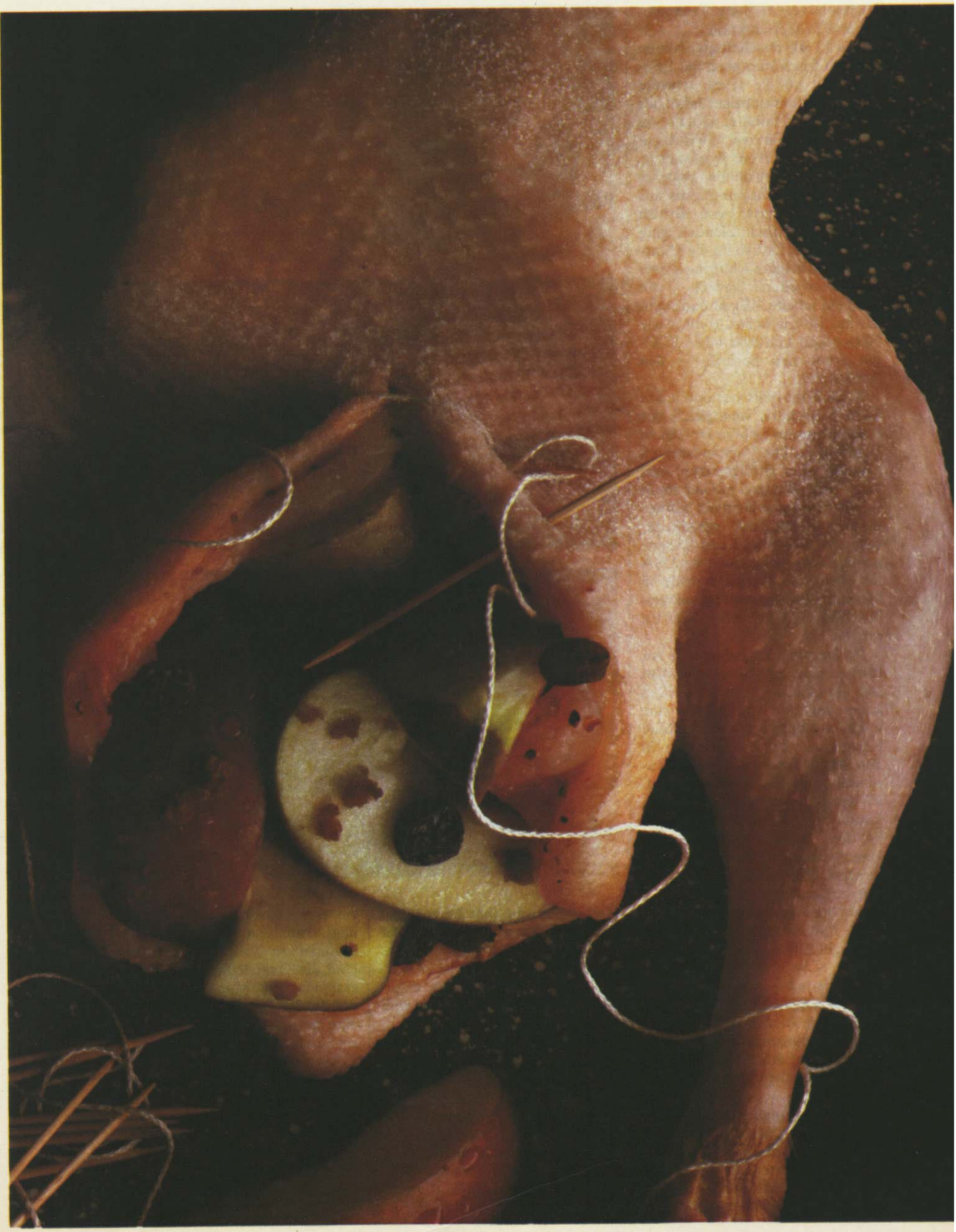
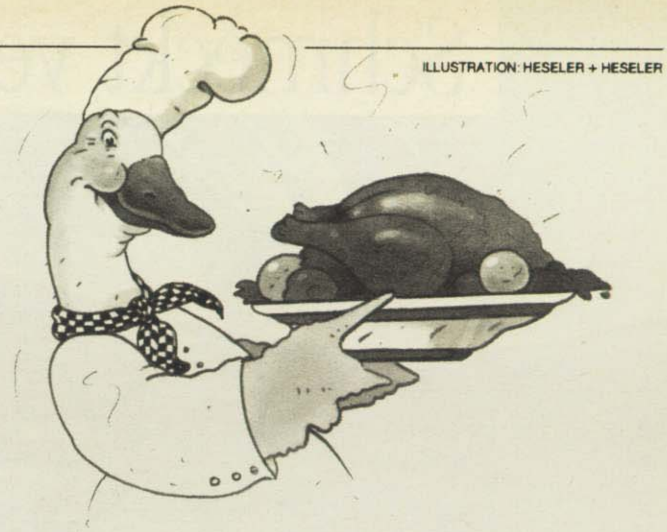


ILLUSTRATION: HESELER + HESELER



Pommerscher Gänsebraten

Zubereitungszeit: etwa 4 Stunden

Zutaten für 6–8 Personen:

1 junge Gans, etwa 4 kg · Salz · 6–8 Äpfel, z. B. Boskop · 3–4 EL geriebenes Schwarzbrot · 2 EL Rosinen · 2 EL Zucker · 1/8 l Fleischbrühe · 1–2 EL Mehl · Pfeffer.

1 Die Gans ausnehmen, waschen und trockentupfen. Innen und außen mit Salz einreiben. Die Äpfel achteln und das Kerngehäuse entfernen. Das geriebene Schwarzbrot, die mit heißem Wasser gewaschenen Rosinen, etwas Salz und den Zucker mit den Apfelspalten mischen. Die Bauchhöhle damit locker füllen, die Öffnungen zunähen oder mit Holzspießen verschließen. Flügel und Keulen mit Küchengarn am Körper festbinden.

2 Etwas Wasser in die Bratenpfanne vom Backofen gießen, im vorgeheizten Backofen auf die untere Schiene setzen. Die Gans mit der Brust nach unten auf den Rost legen und auf die Bratenpfanne schieben. Bei 200 Grad eine Stunde braten, umdrehen. Noch rund zwei Stunden weiterbraten. Zwischendurch die Haut anstechen, damit das Fett ausbrät, wenn nötig, wieder etwas Wasser in die Bratenpfanne gießen.

3 20 Minuten vor Ende der Bratzeit etwas Salzwasser über die Gänsebrust streichen und die Hitze verstärken, damit die Haut kroß wird. Die Gans nach dem Braten auf einer Bratenplatte im abgeschalteten Backofen warm halten.

4 Den Bratenfond in einen Topf geben, etwas Fleischbrühe in die Pfanne gießen und den Bratensatz und das Angebratene vom Pfannenrand lösen. Ebenfalls in den Topf geben. Das Fett abschöpfen, die Sauce mit etwas Mehl binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tip: Zur Gans werden Salzkartoffeln und Apfelrotkohl gereicht.

Gans wie früher

Sie ist in vielen Ländern der traditionelle Festtagsbraten, für den die Rezepte seit Generationen weitergegeben werden: die Weihnachtsgans

Das erste Geflügel, das sich die Menschen für einen saftigen Braten gezüchtet haben, ist die Gans. Chinesen wie Inder, Perser und Assyrer sangen ein Lob auf sie, und auf Wandmalereien in den Grabkammern der Pyramiden von Sakkara und Medum, die 2500 Jahre vor Christus entstanden, sind Gänse zu sehen.

»Eene jut jebratene Jans is ne jute Jabe Jottes«, wird der Berliner Schriftsteller Adolf Glaßbrenner aus dem 19. Jahrhundert im Volksmund zitiert. Und so hat die Gans bis heute ihren Platz auf deutschen Weihnachtstafeln behauptet. Obwohl sie teuer und die Fleischausbeute im Vergleich zum Truthahn geringer ist.

Am besten schmecken Gänse, die in ihrem kurzen Leben frei auf der Wiese herumlaufen können, sich von frischem Gras ernähren und zusätzlich mit Hafer und Weizen gefüttert werden. Wenn die Gans ein Genuß sein soll, darf sie nicht älter als ein Jahr sein. Das erkennt man an Gurgel und Brustwirbel. Wenn die Gurgel wie Sperrholz knackt, ist das Tier jung. Bei einer alten Gans biegt sie sich wie Gummi. Leider fehlt der Hals bei bratfertig angebotenen Tieren häufig. Dann Knorpel beim Bauch am unteren Ende des Brustwirbels befühlen; ist er hart: altes Tier. Die Gans darf am Darmausgang nicht zu viele gelbe Flomen haben, sonst ist sie zu fett.

Tiefgefrorene Tiere, sie kommen meistens aus Polen, brauchen viel Zeit zum Auftauen, wenn die Fleischqualität nicht leiden soll. Am besten den Vogel 36 Stunden im Kühlschrank auftauen lassen.

Auch zum Braten muß für die Gans viel Zeit eingeplant werden. Gut drei Stunden sind nötig, bis der Saft beim Einstechen wasserhell und nicht mehr rosa austritt, erst dann ist der Braten gar. Wenn die Gans zuerst mit Bratfolie oder Backpapier abgedeckt wird, gelingt die Kruste besser. Nimmt man Bratensaft zum Begießen, bildet sich die Kruste langsam, mit Bier geht es schneller.

Gans nach Suanshazi-Art

Zubereitungszeit: 3 Stunden, 30 Minuten

Zutaten für 6–8 Personen:

1 Gans, etwa 4,5 kg, küchenfertig mit Innereien · Salz · 5 Frühlingszwiebeln · 4 Scheiben frischer Ingwer · 1/8 l Sojasauce · 1/8 l Sherry · Pfeffer aus der Mühle · 4 Orangen, mittelgroß · 20 g Butter · 1 EL Zucker · 3 EL Orangenmarmelade.

1 Innereien und Flomen aus der Gans nehmen. Diese gut waschen und trockentupfen. Innen und außen mit Salz einreiben.

2 Gänseflomen grob würfeln und in einem Bräter ausbraten. Grieben herausheben.

3 Drei Frühlingszwiebeln hakken, drei Scheiben Ingwer in kleine Stifte schneiden. Zu dem Gänsefett in den Bräter geben. Sojasauce, Sherry, einen halben Liter Wasser, Salz und Pfeffer dazugeben und gut vermischen. Die Gans darauf legen.

4 Bräter auf einem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben (unterste Leiste) und bei 200 Grad zwei Stunden braten. Häufiger mit dem Bratensud begießen.

5 Inzwischen die Innereien (Herz, Magen und Hals) zerkleinern, in etwas Gänsefett anbraten. Mit einem halben Liter Wasser begießen und offen etwa eine Stunde köcheln lassen.

6 Die Orangen so schälen, daß auch die weiße Haut entfernt wird, dann filetieren und beiseite stellen.

7 Nach zwei Stunden Bratzeit den Fond durch ein Sieb gießen, das Fett abschöpfen. Den Innereienfond ebenfalls durch ein Sieb gießen. Beides wieder zur Gans in den Bräter geben. Weitere 30 Minuten garen.

8 Nach Ablauf der Bratzeit die Gans auf einer Platte im ausgeschalteten Backofen warm halten. Den Fond passieren und in einer Kasserolle auf die Hälfte einkochen lassen.

9 Den restlichen Ingwer in feine Streifen schneiden, mit Butter, etwas Zucker und vier Eßlöffel Wasser in der Pfanne glasieren. Die Kochplatte ausschalten. Die Orangenfilets in die Pfanne geben. Gut schwenken.

10 Die Orangenmarmelade in den reduzierten Bratenfond geben. Eventuell mit Salz abschmekken. Die Ingwerstreifen und die Orangenfilets dazufügen.

11 Die Gans in Portionsstücke schneiden und auf einer Platte anrichten. Die Sauce darübergeben, mit den restlichen, kleingehackten Frühlingszwiebeln bestreuen und servieren.

Geschmorte Gans

Zubereitungszeit:
2 Stunden, 30 Minuten

Zutaten für 6–8 Personen:

1 Gans, etwa 4 kg, küchenfertig · Salz · Pfeffer aus der Mühle · Beifuß · 150 g durchwachsener Speck, dünn geschnitten · 1 kg Suppengemüse (Möhren, Sellerie, Petersilienwurzel, Porree) · 1 große Zwiebel · 125 g roher Schinken · 2 Knoblauchzehen · 1 Lorbeerblatt · Gänseteile (Magen, Flügel, Herz) · ½ l Weißwein, trocken.

1 Die küchenfertige Gans nach dem Waschen portionieren. Alle Teile mit Salz, Pfeffer und Beifuß einreiben.

2 Den Boden einer Kasserolle mit dünnen Speckscheiben auslegen und darüber das Gemüse, die Zwiebel und den rohen Schinken (alles in feine Scheiben geschnitten) geben. Die kleingehackten Knoblauchzehen, Lorbeerblatt und die Gänseteile dazufügen. Zugedeckt im Backofen bei 225 Grad 40 Minuten braten.

3 Weißwein und einen Liter Wasser dazugießen und die Gans eine gute Stunde völlig weich schmoren.

4 Gänsefleisch aus der Kasserolle nehmen, Bratensaft entfetten und durch ein Sieb gießen, nochmals aufkochen und über die in einer Schüssel angerichteten Fleischteile gießen.

Tip: Dazu können Kohl, auch Wirsing und Knödel serviert werden.

Gefüllte Gänsekeulen

Zubereitungszeit:
3 Stunden, 15 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

4 Gänsekeulen · 2 Eigelb · 250 g Schlagsahne · Salz · Pfeffer · Muskatnuß · 200 g Kenia-Bohnen · 2 Stangen Lauch · 5 EL Rotwein · 50 g Butter.

1 Aus zwei Gänsekeulen die Knochen herauslösen, dabei darauf achten, daß die Haut nicht durchschnitten wird.

2 Die beiden anderen Keulen häuten und entbeinen. Fleisch im Mixer pürieren, dann durch ein Sieb streichen, Schüssel auf Eis stellen, Eigelb und Sahne mit dem Schneidstab des Handrührgeräts zu einer Farce aufschlagen. Dabei die Gewürze zugeben, das Ganze kalt stellen.

3 Das Gemüse putzen, vom Lauch nur das Weiße und Hellgrüne verwenden. Alles gleichmäßig kleinschneiden. Blanchieren, abschrecken. Mit einem Küchentuch gut trocknen und unter die kalte Farce mengen.

4 Die Farce in einen Spritzbeutel geben und in die Keulen füllen. Die Öffnungen der Keulen zunähen.

5 Die Keulen in einer Pfanne kurz von allen Seiten anbraten. Im Backofen bei etwa 225 Grad zwei Stunden braten.

6 Keulen aus dem Backofen nehmen. Das Fett aus der Pfanne gießen. Den Bratensatz mit Rotwein ablöschen, passieren. Butter dazugeben und kurz erhitzen.

7 Vorsichtig die Fäden aus den Keulen ziehen und die Keulen in Scheiben schneiden. Sauce extra dazu reichen.

Tip: Als Beilage schmecken Klöße gut dazu.

HANS W. LIEBHEIT



Aufgegabelt
von Jiří Sliva